

FAVV publiceert inspectieverslagen op Foodweb

nieuws

Op de website Foodweb kan de consument voortaan nakijken welke score een bakker, slager, kruidenier, restaurant, grootkeuken of café heeft gehaald bij de recentste inspectie van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het systeem, dat werkt met verschillende scores, variërend van "uitstekend", "zeer goed", "goed", "voldoende" tot "te verbeteren", werd voorgesteld tijdens de presentatie van het activiteitenverslag 2014. Consumentenorganisatie Test-Aankoop noemt Foodweb "een stap vooruit", en ook UNIZO kan zich vinden in het systeem. Zelfstandigenorganisatie NSZ vindt het dan weer jammer dat voedings- en horecazaken "geen tweede kans krijgen".

30 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
voedselveiligheid



Op de website Foodweb kan de consument voortaan nakijken welke score een bakker, slager, kruidenier, restaurant, grootkeuken of café heeft gehaald bij de recentste inspectie van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het systeem, dat werkt met verschillende scores, variërend van "uitstekend", "zeer goed", "goed", "voldoende" tot "te verbeteren", werd voorgesteld tijdens de presentatie van het activiteitenverslag 2014. Consumentenorganisatie Test-Aankoop noemt Foodweb "een stap vooruit", en ook UNIZO kan zich vinden in het systeem. Zelfstandigenorganisatie NSZ vindt het dan weer jammer dat voedings- en horecazaken "geen tweede kans krijgen".

Het FAVV heeft met Foodweb een nieuwe website gelanceerd waarop alle zaken die sinds 1 november 2014 gecontroleerd werden een quotering krijgen. Het systeem werkt met verschillende scores: van uitstekend, zeer goed, goed, voldoende tot te verbeteren. Wie een zaak wil opzoeken kan dat op basis van verschillende zoekcriteria, zoals de benaming van de zaak, haar adres of het erkenningsnummer van de ondernemer. De inspectieresultaten worden gepubliceerd aan de hand van symbolen. Die symbolen zijn, samen met een korte beschrijving van de betekenis ervan, zichtbaar in het publieke gedeelte van Foodweb. "Een pragmatische invulling van de wettelijke verplichting voor openbaarheid van bestuur", aldus Herman Diricks, gedelegeerd bestuurder van het FAVV.

Voorlopig zit slechts de helft van de ruim 108.000 operatoren in het systeem. Bij de geëvalueerde zaken, zo'n 54.000, haalde 2,5 procent van de operatoren de score 'uitstekend', 42 procent haalde 'zeer goed', drie procent scoorde "goed" en één procent "voldoende". Bij 0,14 procent is er een voorlopige score "te verbeteren" en bij 0,25 procent de definitieve score (na hercontrole) "te verbeteren". Naast de publieke site heeft het FAVV een meer gedetailleerde website die enkel toegankelijk is voor mensen uit de sector die zich kunnen inloggen.

Consumentenorganisatie Test-Aankoop is ervan overtuigd dat de website een stap in de goede richting is die de kwaliteit van de voedingszaken zal verbeteren. Maar de huidige website gaat nog niet ver genoeg: "Als je in je stad bijvoorbeeld een Italiaans restaurant zoekt, zou je een rangschikking

moeten krijgen van de best scorende restaurants. Voedingszaken zouden hun resultaten ook verplicht aan de deur moeten hangen”, aldus woordvoester Els Bruggeman. “Wie de volledige inspectieverslagen wil zien moet trouwens nog steeds een ingewikkelde procedure doorploeteren.”

De organisaties voor zelfstandigen verschillen dan weer van mening over het nut van het online plaatsen van de inspectieverslagen. Zo heeft Christine Mattheeuws van NSZ kritiek op het feit dat voedings- en horecazaken "geen tweede kans krijgen" in het huidige scoresysteem. "Ik vind het hallucinant dat een restaurant of een voedingswinkel die bij een eerste controle de stempel 'te verbeteren' opgeplakt krijgt, na een nieuwe controle niet meer het etiket 'zeer goed' zal kunnen krijgen, maar tevreden zal moeten zijn met de omschrijving 'goed'. Restaurants en voedingswinkels krijgen dus geen volwaardige tweede zit zoals studenten die krijgen", aldus Mattheeuws(NSZ).

Luc Ardies (UNIZO) relateert die stelling: "In hetzelfde academiejaar kun je niet meer voor de grote onderscheiding gaan, maar wel het volgende jaar", zegt Ardies. Waar beide zelfstandigenorganisaties wél blij mee zijn, is dat er niet gekozen is voor het systeem van de drie verkeerslichten voor het scorebord. "In dat systeem zou 80 procent van de zaken een oranje licht hebben gekregen en dat zou zeer negatief overkomen", zegt Ardies. "Nu zijn er tenminste vijf categorieën die een positieve indruk geven en dat is bemoedigend." Ardies zegt ook dat UNIZO zijn leden zal warm maken om te kiezen voor een gevalideerd autocontrolesysteem. "Wij willen onze leden tot in de topcategorie begeleiden", zegt Ardies, "en we willen dat het FAVV kiest voor een scoresysteem met realiteitszin, niet voor een louter administratieve procedure."

Meer info: [Foodweb](#)

Bron: Belga/eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)